STARTERS & TAPAS
VORSPEISEN

Portion of tomato bread and olive oil 6.50
Portion Tomatenbrot und Olivenöl ½ 4.75

Iberian hamm "Bellota" carved by hand served with tomato bread 22.50
Handgeschnittene Scheiben Iberischer Schinken mit Tomatenbrot

Anchovies from Santurce in olive oil served with tomato bread 15.95
Sardellen aus Santurce in Olivenöl mit Tomatenbrot

Board of selected seasonal cheeses 13.50
Käseplatte, Auswahl je nach Saison

Grandmother's Homemade croquettes 10.50
Hausgemachte Kroketten von Großmutter

Grilled peppers | Gegrillte Paprikaschoten 10.50

Prawns in garlic oil 14.45
Garnelen in Knoblauchöl

Fresh steamed mussels 11.50
Frische gedämpfte Muscheln

Fresh mussels marinated in a tomate sauce 12.50
Frische Muscheln in einer Tomatensauce mariniert

Galician Razor shells 16.50
Galizische Rasiermesserschalen

Grilled red prawn from the coast 21.00
Gegrillte rote Garnele von der Küste

Grilled octopus | Gegrillter Oktopus 18.95

Squid rings (made in flour) 12.95
Frittierten Tintenfischringen

Grilled galician scallops "Zamburiñas" 15.95
Gegrillte galizische Jakobsmuscheln

Oysters | Austern 3.95
Special Daniel Sorlut (N.2)
Mild flavor and intense taste.
Milder Geschmack -intensiv fleischig.

Baby squids | Kleine Tintenfische 12.95

Fried whitebait | Frittierte Sardellen 11.95

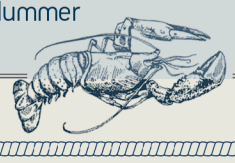
Fried small mallorcan prawns 12.95
Gebratene kleine Garnelen aus Mallorca

Mixed fried fish 15.95
With whitebait, baby squids, squids rings and small mallorcan prawns
Mischung unseres gebratenen Fisches
Bestehend aus gebratenen Sardellen, kleinen Tintenfischen, frittierten Tintenfischringen und kleine Garnelen aus Mallorca

FRESH PASTA
· HOME MADE ·

Spaghetti Frutti di mare 19.50

Fresh pasta with Lobster from the North 26.50
Frische Pasta mit Hummer aus dem Norden



SALADS
SALATE

Tuna Salad 10.95
Mixed lettuces, tuna, tomato, purple onion, crunchy onion, chives, olive oil and balsamic vinegar.
Gemischter Salat, Thunfisch, Tomaten, lila Zwiebeln, knusprige Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico-Essig.

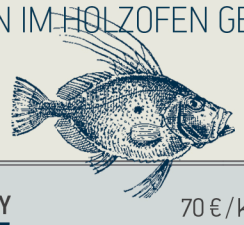
César Salad 13.25
Mixed lettuces, crispy chicken, parmesan cheese, tomato, avocado, chives, peach and special Caesar dressing.
Gemischter Salat, knuspriges Hähnchen, Parmesan-Käse, Tomaten, Avocado, Schnittlauch, Pfirsich und spezielles Caesar-Dressing.

Salmon tataki Salad 15.95
With avocado, lamb's lettuce, sesame and mustard and soy vinaigrette.
Lachs Tataki Salat
Mit Avocado, Lammsalat, Sesam, Senf und Sojavinaigrette.

Grilled seasonal vegetables 13.50
Gegrilltes Gemüse der Saison

SPECIALTIES BAKED IN A WOOD OVEN
SPEZIALITÄTEN IM HOLZOFEN GEBACKEN

FISH
FISCH

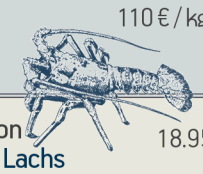


HOUSE SPECIALTY 70 € / kg
HAUSSPEZIALITÄT
Fried John Dory fish with onions
Gebratener John Dory Fisch mit Zwiebeln

Braised Turbot 47 € / kg
Geschmorter Steinbutt

Braised or in salt Seabass 47 € / kg
Geschmorter oder in Salz Seebarsch

Lobster of the season 110 € / kg
Hummer der Saison
(PLUS SIDE DISH | BEILAGE)



Grilled Norwegian salmon 18.95
Gegrillter norwegischer Lachs

Grilled Turbot 19.50
Gegrillter Steinbutt

Grilled wild Seabass 19.50
Gegrillter wilder Seebarsch

Cod gratin with tomato sauce and peppers 18.50
Kabeljau-Gratin mit Tomatensauce und Paprika

Grilled nacional calamar 18.95
Gegrillter Nationalkalmar

A selection of mixed grilled fish. 29.50 P.P.
Minimum for 2 people. Fischplatte mit gemischtem, gegrilltem Fisch.
Minimum für 2 Personen.

Grilled seafood with Lobster from North. Minimum for 2 people. 39.50 P.P.
Gegrillte Meeresfrüchte mit Hummer aus dem Norden. Minimum für 2 Personen.

Lobster from North with broken eggs and potatoes. Minimum for 2 people. 28.50 P.P.
Hummer aus dem Norden mit zerbrochenen Eiern und Kartoffeln.
Minimum für 2 Personen.

MEATS
FLEISCH

Galician Beef Fillet Steak 23.50
Galizische Lendensteak

Black Angus Sirloin Steak 19.50
Black Angus Rumpsteak

Blond Galician Beef Chop Steak matured from 40 to 60 days 55.00 / Kg
Ribeye vom Rind reifte von 40 bis 60 Tagen

Suckling lamb fried chops from Mallorca, with fresh potatoes, padrón peppers and garlic 18.95
Gebratene Lammkoteletts aus Mallorca, mit frischen Kartoffeln, Padrón-Paprika und Knoblauch

Ca'n Pescador Gourmet Burger 17.50
Special 190 gr. Angus hamburger with fried egg, bacon, american cheese and caramelized onion, served with savory fries.
Ca'n Pescador Gourmet Burger
Angus Spezial 190g Burger mit Spiegelei, Speck, amerikanischem Käse und karamellisierter Zwiebel, serviert mit herzhaften Pommes.

SIDE DISHES
with your meat or fish main course selection
BEILAGEN
mit Ihrer Fleisch- oder Fischhauptgerichtauswahl

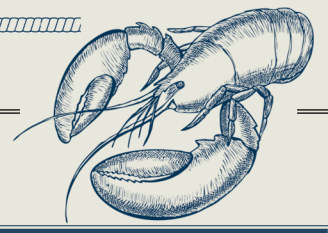
Roasted sweet potato
Gebratene Süßkartoffel

Sauteed vegetables of the season
Sautiertes Gemüse der Saison

Homemade fries
Hausgemachte Pommes frites

"Patató", majorcan potato, confit with aromatic herbs
Kartoffelconfit, "Patató ", mit aromatischen Kräutern

· PAELLAS ·



RICES AND *FIDEUÁS*

For a minimum of 2 people.
Price per person.
Für 2 Personen Minimum.
Preis pro Person.

OUR PAELLAS CAN ALSO BE PREPARED AS *FIDEUÁ*

Paella with mixed seafood "Senyoret". 16.95 P.P.
Reis mit Meeresfrüchte "Senyoret".

Black rice with cuttlefish, mussels and prawns. 16.50 P.P.
Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Muscheln und Garnelen.

Paella mixta 15.50 P.P.
With chicken, pork, rabbit and seafood.
Mit Hähnchen, Schweinefleisch, Kaninchen und Meeresfrüchte.

Seasonal vegetable paella. 15.50 P.P.
Saisonale Gemüsepaella.

Creamy or soupy rice of cuttlefish and prawns. 16.95 P.P.
Cremiger oder suppiger Reis aus Tintenfisch und Garnelen.

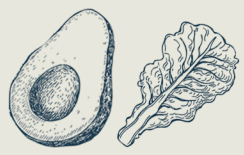
Paella with mixed seafood and galician Scallops, "Zamburiñas" 24.50 P.P.
Paella mit Meeresfrüchte und Galizische Jakobsmuscheln.

Paella, creamy or soupy rice of mallorcan red prawns. 25.50 P.P.
Paella, cremiger oder suppiger Reis mit mallorquinische rote Garnelen.

Paella, creamy or soupy rice of king crab. 26.50 P.P.
Paella, cremiger oder suppiger Reis mit Königskrabbe.

Paella, creamy or soupy rice of Lobster from North 28.50 P.P.
Paella, cremiger oder suppiger Reis mit Hummer aus dem Norden.

SANDWICHES
GOURMET



VEGETAL SANDWICH 16.50
Special Vegetarian Sandwich with avocado, lettuce, tomato, red onion, crunchy onion, cucumber and mayonnaise.
Spezielles vegetarisches Sandwich mit Avocado, Salat, Tomate, roten Zwiebeln, knusprigen Zwiebeln, Gurken und Mayonnaise.

CLUB SANDWICH CAN PESCADOR 16.50
Special chicken sandwich with bacon, ham, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise.
Spezielles Hühnchensandwich mit Speck, Schinken, Käse, Salat, Tomate und Mayonnaise.

ALL OUR SANDWICHES ARE TRIPLE AND COME WITH TASTY FRENCH FRIES
ALLE UNSERE SANDWICHES SIND DREISTÖCKIG UND KOMMEN MIT LECKEREN POMMES FRITES.

ASK FOR ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE | FRAGEN SIE NACH INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

TAX included | MwSt Inklusive

English | Deutsch